

CAPACITACIÓN INTENSIVA EN CALIDAD E INOCUIDAD – PREMIUM / DELUXE

La capacitación Premium / Deluxe está pensada para quienes buscan una formación completa y profesional en calidad e inocuidad alimentaria, con herramientas para trabajar en empresas, auditorías, documentación, normativa, rotulado y consultoría.

 Modalidad: 100% asincrónica

Incluye clases grabadas, material de estudio, actividades prácticas, acceso ilimitado y Certificado Profesional GENDRA.

 Duración total: 35 horas reloj

 Estructura: 9 módulos

 Cursado estimado: 3 meses aprox.

PROGRAMA COMPLETO

◆ Módulo 1 – Buenas Prácticas de Manufactura – BPM

Se trabajan las bases de la inocuidad alimentaria aplicadas a establecimientos elaboradores, fraccionadores, gastronómicos e industrias alimentarias.

Contenido:

- Concepto de BPM
- Higiene del personal
- Instalaciones, equipos y utensilios
- Limpieza y desinfección
- POES
- Control de plagas
- Agua segura
- Manejo de residuos
- Recepción de materias primas
- Almacenamiento
- Proceso de elaboración
- Producto terminado
- Despacho y transporte
- Registros básicos de BPM
- Errores frecuentes en establecimientos alimentarios

◆ Módulo 2 – Sistema HACCP

Se aborda HACCP como herramienta preventiva para identificar, evaluar y controlar peligros significativos relacionados con la inocuidad alimentaria.

Contenido:

- Relación entre BPM, POES y HACCP
- Peligros biológicos, químicos, físicos y alérgenos
- 12 pasos para implementar HACCP
- 7 principios del sistema HACCP
- Descripción del producto
- Uso previsto
- Diagrama de flujo
- Análisis de peligros
- Determinación de PCC
- Límites críticos
- Monitoreo
- Acciones correctivas
- Validación y verificación
- Registros HACCP

◆ Módulo 3 – ISO 22000

Se trabaja la norma ISO 22000 como sistema de gestión de inocuidad alimentaria, integrando BPM, HACCP, documentación, trazabilidad y mejora continua.

Contenido:

- Estructura del sistema de gestión de inocuidad
- Contexto de la organización
- Liderazgo y compromiso
- Riesgos y oportunidades
- Programas prerrequisito
- Control operacional
- Plan HACCP dentro del sistema
- Trazabilidad
- Producto no conforme
- Retiro y recuperación de producto
- Comunicación interna y externa
- Verificación del sistema
- No conformidades y acciones correctivas
- Mejora continua

◆ Módulo 4 – ISO 9001 aplicada a alimentos

Se trabaja la gestión de calidad aplicada a empresas alimentarias, con enfoque práctico en procesos, documentación, indicadores y mejora.

Contenido:

- Principios de gestión de la calidad

Ing. Agr. Alejandra Gentili

Mat CPIA: 18855-19-01

Mat. Santa Fe: 82-2-1559 | Mat. Córdoba: 6169 | Mat. Buenos Aires: 4828

Perito y Consultor Ambiental – Sta. Fe N° 749

RPA Santa Fe N° 002271

- Enfoque basado en procesos
- Contexto de la organización
- Partes interesadas
- Liderazgo
- Riesgos y oportunidades
- Información documentada
- Control operacional
- Indicadores de gestión
- Evaluación del desempeño
- No conformidades
- Acciones correctivas
- Mejora continua aplicada al sector alimentario

◆ Módulo 5 – Gestión documental profesional

Se trabaja cómo ordenar y controlar la documentación de un sistema de calidad e inocuidad.

Contenido:

- Diferencia entre documentos y registros
- Información documentada
- Manuales, procedimientos, instructivos, registros, formularios y anexos
- Pirámide documental
- Codificación documental
- Control de versiones
- Listado maestro de documentos
- Documentos vigentes y obsoletos
- Redacción de documentos claros y auditables
- Conservación de registros
- Organización de carpetas físicas y digitales
- Trazabilidad documental
- Errores frecuentes en documentación

◆ Módulo 6 – Auditor Interno IRAM-ISO 19011

Se desarrolla el rol del auditor interno y la forma correcta de planificar, ejecutar y cerrar una auditoría.

Contenido:

- Qué es una auditoría interna
- Principios de auditoría
- Independencia, objetividad y evidencia objetiva
- Programa anual de auditorías
- Plan de auditoría
- Objetivo, alcance y criterios

- Preparación de checklist
- Revisión documental previa
- Entrevistas
- Observación en planta
- Toma de evidencias
- Clasificación de hallazgos
- Informe de auditoría
- Reunión de cierre
- Seguimiento posterior

◆ Módulo 7 – Gestión de hallazgos de auditoría

Se trabaja cómo interpretar, redactar y responder hallazgos de auditoría con criterio técnico.

Contenido:

- Qué es un hallazgo de auditoría
- Conformidad, no conformidad, observación y oportunidad de mejora
- No conformidad mayor y menor
- Evidencia objetiva
- Diferencia entre incumplimiento puntual y falla sistémica
- Hallazgos documentales, operativos y sistémicos
- Redacción correcta de hallazgos
- Análisis de causa raíz
- Corrección inmediata
- Acción correctiva
- Responsables y plazos
- Seguimiento
- Verificación de eficacia
- Cierre técnico de no conformidades

◆ Módulo 8 – RNE / RNPA

Se trabaja el marco regulatorio alimentario argentino y los criterios básicos para comprender habilitación de establecimientos y registro de productos.

Contenido:

- Código Alimentario Argentino
- ANMAT, INAL, SENASA y autoridades provinciales
- Diferencia entre establecimiento y producto
- Qué es el RNE
- Qué es el RNPA
- Documentación básica para establecimientos alimentarios
- Documentación básica para productos alimenticios
- Armado de expedientes

- Observaciones frecuentes
- Criterios técnicos para revisar documentación regulatoria

◆ Módulo 9 – Rotulado + práctica final de consultoría

Se trabaja la revisión de rótulos alimentarios y una práctica final integradora para aplicar los contenidos a un caso real o simulado.

Contenido:

- Rotulado obligatorio
- Denominación de venta
- Lista de ingredientes
- Aditivos
- Alérgenos
- Contenido neto
- Identificación de origen
- Lote y fecha de vencimiento
- Condiciones de conservación
- Información nutricional
- Etiquetado frontal
- Errores frecuentes en rótulos
- Diagnóstico documental
- Identificación de desvíos
- Propuesta de mejoras
- Criterios básicos para presentar observaciones técnicas

Objetivo de la capacitación

Que puedas fortalecer tu perfil profesional en calidad e inocuidad alimentaria, comprender sistemas de gestión, ordenar documentación, participar en auditorías internas, interpretar normativa, revisar rótulos y aplicar criterios técnicos en empresas alimentarias.

Certificación

Al finalizar, se entrega Certificado Profesional GENDRA.

Ing. Agr. Alejandra Gentili

Mat CPIA: 18855-19-01

Mat. Santa Fe: 82-2-1559 | Mat. Córdoba: 6169 | Mat. Buenos Aires: 4828

Perito y Consultor Ambiental – Sta. Fe N° 749

RPA Santa Fe N° 002271